

# METODOS APROVADOS PARA EL LAVADO DE PLATOS, UTENSILIOS Y EQUIPOS A MANO

## RASPADO/ PRE-ENJUAGUE



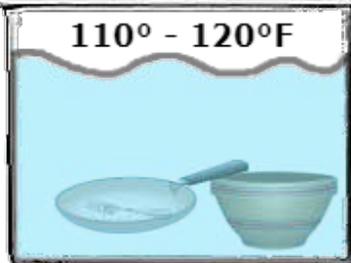
**RASPE Y PRE-ENJUAGUE** con un rociador todos los platos y utensilios con agua tibia antes de que los alimentos se sequen sobre ellos.

## LAVADO



**LAVAR** con agua tibia, de 110°-120°F usando un jabon y cepillo.

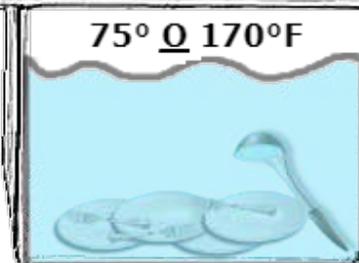
## ENJUAGUE



**ENJUAGUE** Remojando en agua limpia, de 110°-120°F.

Cambie el agua frecuentemente para mantenerla limpia.

## DESINFECCION



**DESINFECTE** usando un desinfectante químico o agua caliente.

**Desinfectante Químico:** Remoje por al menos un minuto a 75°F con la concentración química apropiada.  
**Agua Caliente 170°F:** Usar una canasta de inmersión remojando por al menos 30 segundos. Se requiere un calentador adicional.

## SECADO

**ESCURRIR Y SECAR AL AIRE.** No seque con toalla.

Almacene en un lugar limpio y seco.

**CONCENTRACIÓN DESINFECTANTE**  
Cloro (Bleach) 50-100 ppm —O—  
Amonia Cuaternario 200-400 ppm  
**USAR EL KIT DE PRUEBA APROPIADO**

